

Vorspeisen // Starters

	Klein / starter	Groß / big plate
Grüner Salat Green salad	4.50 €	
Rohkostteller  Plate of raw vegetables salad 	8.30 €	12.50 €
Chef's Rezept Fleischpastete - Rohkostsalat Chef's special pate - Raw vegetables salad	10.70 €	16.80 €
Weinbergschnecken mit Butter, Petersilie und Knoblauch (6 oder 12)  Snails seasoned with butter, parsley and garlic (by 6 or 12) 	10.50 €	17.50 €
Toast mit Ziegenkäse – Grüner Salat  Hot goat's cheese toast - green salad 	9.20 €	15.70 €
Wurst und Käsesalat  Sausage and cheese salad 	10.70 €	16.80 €
Presskopf - Rohkostsalat  Homemade pork brown - Raw vegetables salad 	10.70 €	16.80 €
Munsterkäse Ravioli - Grüner Salat  Pasta balls filled with Munster cheese - green salad  	10.70 €	16.80 €
Fischpastete - Avocado Dressing Fish pate served - avocado sauce	10.70 €	16.80 €
Entenleberpastete Duck foie gras	15.40 €	23.60 €
Ries'soupe® - Spezialität vom Haus ... zum verkaufen am Empfang Kleine Probe: 2,00 € Ries'soupe® - Didier Roeckel's creation on sale at the corner (1st floor) Small tasting cup : 2,00 €	8.20 €	
Tartare vom Rind - roh, Hand geschnitten - 120 gr und würzig Tartare of beef - raw, seasoned light spicy - hand cutting - 120 gr (0,265 lb)	14.50 €	
Rind Carpaccio mit Parmesan, Rucola Beef carpaccio with parmesan cheese, arugula	10.20 €	
Doppelte rind Carpaccio mit Parmesan, Rucola - Pommes Double beef carpaccio with parmesan cheese, arugula - French fries		20.90 €





Prinz und Prinzessin Gerichte Prince and Princess plates

(Für Kinder bis 12 Jahre / For kids under 12 only)

Knackwürstchen - Pommes Sausages - French fries	9.90 €
Geschnetzeltes vom kalb - Spätzle Thinly sliced veal - Spaetzle	11.00 €
Auf der Haut gegrilltes Lachssteak mit Weissbutter Sauce - Reis Fried slab of salmon with white-butter sauce - Rice	11.00 €

 Spezialitäten aus dem Elsass / Specialty from alsace region  Vegetarisches Gericht / Vegetarien plate
Eine Allergie ? Verlangen Sie uns die Karte / If you have any allergy please tell us.

Unsere Empfehlungen // Our essential

Feinschmeckersalat Entenleberpastete, Geräucherte Entenbrust, Mariniertes Lachs auf grünen Salat Gourmet salad Foie gras, duck filet, marinated salmon	19.30 €
Grumbeerenkuechele - Grüner Salat (Kartoffelpuffer)   Flat potatoes cake - Green salad  	18.60 €
Panierter frittiertes Camembert - Bratkartoffeln und Grüner Salat  Warm Camembert cheese - Green salad and roasted potatoes 	18.80 €
Königspastete – Spätzle (Huhn und Kalb) Regional version of chicken "Vol au Vent" – Rice	21.50 €
Vegetarischer Burger  Végé Burger  Bretzel, Hausgemachte Kartoffelpuffer, Ribeaupierre Käse, Salat, Tomaten, Sauerkraut, Kalifornien Sauce Grüner Salat Pretzel, flat potatoes cake, Ribeaupierre Cheese, salad, tomatoes, sauerkraut, and Californian sauce Green salad	20.80 €
Panierter frittiertes Münster Käse- Bratkartoffeln und Grüner Salat  Warm Munster cheese - green salad and roasted potatoes 	18.80 €

Fleischgerichte // Meat

Burger Royal The Royal Burger Bretzel, Hausgemachten Fleischbratling (Kalb und Rind), Ribeaupierre Käse, Salat, Tomaten, rohes Sauerkraut und Californien Sauce - Pommes Pretzel, homemade chopped steak (beef and veal), ribeaupierre cheese, salad, Tomatoes, sauerkraut and californian sauce - French Fries	20.80 €
Stück der weiche vom Rind (Zwerchfellpfeiler) mit Schalotten - Pommes Prime cut of beef with shallots - French fries	24.70 €
Tartare vom Rind - roh, Hand geschnitten, würzig - 250g - Pommes Tartare of beef - raw, seasoned light spicy - hand cutting - 250 gr (0,550 lb) - French fries	24.70 €
"Cordon bleu" vom Kalb mit Champignons Rahmsauce - Pommes "Cordon bleu" Pack escalope filled with cheese and ham - mushrooms and cream sauce - French fries	26.90 €
Kalbsrahmschnitzel mit Champignons - Pommes Veal escalope with mushrooms and cream sauce - French fries	23.90 €
Kalbsnieren mit Senfsauce - Pommes Veal kidneys with old mustard sauce - French fries	23.90 €
Beilage nach Wahl : Gemüse, Hausgemachte Spätzle, Nudeln, Pommes, Bratkartoffeln, grüner Salat oder rohkostsalat Zweite Beilage : 4,50 €	

Fischgerichte // Fish

Zanderfilet gedünstet in Rieslingsauce 25.50 €
Pike - perch filet with Riesling sauce - Rice

Auf der Haut gegrilltes Lachssteak mit Weissbutter Sauce - Fenchel 24.20 €
Fried slab of salmon served with white-butter sauce - Fennel and rice

🍷 Spezialitäten aus dem Elsass 🍷 🍷 Alsacian specialties 🍷

Baeckaoffa - Grüner Salat 26.00 €
Baeckaoffa - 3 differents marinated meat with potatoes, carrots, leek and onions - Green Salad

Sauerkraut königlich garniert mit verschiedene Würstchen, Speck und Kasslerfleisch 26.00 €
Royal Choucroute

Kassler Fleisch in Senfsauce - Spätzle 19.80 €
Pork meat Alsacian recipe with mustard sauce - Spaetzle

Hahn in Rieslingsauce Großmutter Art - Nudeln 25.10 €
Chicken in Riesling sauce grandmother' s recipe - Noodle

Leberklösschen - Bratkartoffeln - Grüner Salat und Schalottenrotweinsauce 19.90 €
Liver ball - Roasted potatoes and shallots sauce

Kalbskopf garniert wie Früher - Salzkartoffeln 24.00 €
Head of veal with vinegar sauce – Potatoes

Eisbein mit Munsterkäsesauce - Bratkartoffeln 21.90 €
Knuckle of ham with Munster cheese sauce - Roasted potatoes


"Rognons Blancs" - Weiße Innereien in Rieslingsauce - Reis 22.90 €
"Rognons Blancs" - Bull testicles with Riesling sauce - Rice

Warmes Münsterkäse Töpfchen - Bratkartoffeln und grüner Salat 20.40 €
Munster cheese slowly stewed in a casserole - Roasted potatoes and salad

Flammenkuchen // flambee

Flammenkuchen: Brotteig garniert mit einer Mischung aus Rahm, Quark, Speck und Zwiebeln

Tarte Flambee: Thin bread dough with cream, onions and bacon on the top.

Flambee	10.90 €
Klassik / <i>the original</i>	
Gratinee	12.10 €
Mit Emmentaler / <i>with Emmental</i>	
Forestiere	12.50 €
Mit Champignons und Emmental / <i>with mushrooms and Emmental</i>	
Munster	12.50 €
Mit Munsterkäse / <i>with Munster cheese</i>	
Crottin de Lapoutroie	12.50 €
Mit Ziegenkäse / <i>with goat cheese</i>	
Roquefort	12.50 €
Mit Roquefort käse / <i>with Roquefort cheese</i>	
Moitie / moitie (Halb / Halb)	12.90 €
2 Sorten auf einem Flammenkuchen nach Wahl / <i>2 different kind on one flambee</i>	
	
Sucrée	15.00 €
(süß) mit Apfel und Zimt / <i>(sweet one) with apple and cinnamon</i>	

Pizzas

MARGUERITE 	Tomate, Emmental, Mozzarella <i>Tomato, Emmental cheese, Mozzarella</i>	11.30 €
ROMANA	Tomate, Emmental, Anchovis, Mozzarella <i>Tomato, Emmental cheese, anchovy, mozzarella</i>	11.90 €
REINE	Tomate, Emmental, Kapern, Oliven, Anchovis <i>Tomato, Emmental cheese, caper, olive, anchovy</i>	12.10 €
JAMBON	Tomate, Emmental, Gekochter Schinken <i>Tomato, Emmental cheese, ham</i>	11.90 €
MELANGE	Tomate, Emmental, Gekochter Schinken, Champignons <i>Tomato, Emmental cheese, ham, mushrooms</i>	12.20 €
PAYSANNE	Tomate, Emmental, Speckwürfel, Zwiebeln <i>Tomato Emmental, cheese, bacon, onions</i>	12.20 €
TROIS CLEFS	Tomate, Emmental, Quark, Speckwürfel, Zwiebeln <i>Tomato, Emmental cheese, cream, bacon, onions</i>	12.40 €
QUATRE FROMAGES 	Tomate, Emmental, Ziegenkäse, Roquefort, Mozzarella <i>Tomato, Emmental cheese, goat cheese, blue cheese, mozzarella</i>	12.60 €
TZIGANE	Tomate, Emmental, Grillwurst, Paprika, Ei <i>Tomato, Emmental cheese, spicy sausages, bell pepper, egg</i>	12.60 €
BIQUETTE 	Tomate, Emmental, Ziege <i>Tomato, Emmental cheese, goat cheese</i>	12.40 €
Zusätzliche Zutaten / <i>Any additional ingredient</i>		1.50 €

 Spezialitäten aus dem Elsass / *Specialty from alsace region*  Vegetarisches Gericht / *Vegetarian plate*
Eine Allergie? Verlangen Sie uns die Karte / *If you have any allergy please tell us.*